Esce ogni Domenica: costa per Udine annue lire 14 anticipate; fuori lire 16.
Per associarsi basta dirigersi alla Redazione o ai Libraj incaricati.

L' ALCHIMISTA

Lettere e gruppi *franchi*; i reclami *gazzette* con lettera aperta senza affrancazione. — Le inserzioni di avvisi cent. 15 per linea, e di articoli comunicati c. 30.

Num. 42. 14 Ottobre 1855. Anno VI.

COSE FRIULANE

Nel numero 40 di questo foglio settimanale abbiamo detto alcune parole di encomio al dottor Giulio Andrea Pirona che pubblicava testè un inventario della Flora friulana, ed accennato al bisogno che ha la nostra gioventù di conoscere le cose del proprio paese prima di volgere l'occhio agli estranei. Questo bisogno in verità è grande, e reca maraviglia e dolore il vedere come molti de' Friulani non abbiano visitato il Friuli, e ignorino il suo passato, e non abbiano cura di rilevarne gli elementi di futura prosperità. Poco difatti si sa della sua storia, poco si è pubblicato riguardo l'etnografia, la lingua e le tradizioni nostre; e sì che gentili stranieri vennero qui di sovente per esaminare le molte fonti che pur possediamo, tesoro quasi inesplorato da' suoi posseditori. Manca tuttora una Statistica provinciale, *e solo alcuni elementi d' essa vennero pubblicati due anni addietro dalla Camera di Commercio in un suo lodato Rapporto all' I. R. Ministero. Noi vorremmo che intorno a siffatti lavori si accordassero finalmente que' pochi, i quali si distinguono per coltura e per affetto alla piccola patria; noi vorremmo che l' Udinese Accademia nella sua prossima sessione desse a siffatti lavori incoraggiamento ed ajuto. Frattanto per dimostrare che gli stranieri si occupano sovente del Friuli, offeriamo qui sotto alcuni brani di un' opera etnografica tedesca del Consigliere Bergmann che rintracciano le origini degli abitanti di alcuni Comuni del Friuli alpestre.*

Il Convento di Benedettini di S. Gallo a Moggio di Sopra

Morto nel 1076 l' abbate di San Gallen, Ulrico II, Rodolfo Duca d'Alemannia cognato e avversario dell' imperatore Enrico IV, arrogandosi la autorità reale elesse a successore d' Ulrico Leotoldo, Conte di Nellenborgo, che prese possesso della nuova sua dignità. Ma quando Enrico, sciolto a Canossa (28 gennajo 1077) dalla scomunica, se ne tornò in Germania per Verona, il Friuli e la Carinzia, giunto nell' Alemannia, istituì abbate di San Gallo e pose in seggio Ulrico (III), figlio al Duca Marcvarto di Carinzia, suo cugino. Mentre i due Abbati, ognuno dei quali teneva sè essere solo legittimo, battagliavano a danni del paese, l' abbate Ulrico III fu promosso a Patriarca di Aquileja nel 1086. L' ultimo Patriarca, Federico, non aveva retta la chiesa d' Aquileja che un anno, assassinato che fu nel 1085. A questo Federico era stato ingiunto da certo Conte Cacellino, suo parente, di edificare sul suo fondo un convento: ma poichè la morte aveva tolto all' abbate Federico di mandare ad effetto il disegno, Ulrico, come dicemmo, successore di lui nel patriarcato di Aquileja, compì l' opera, facendo erigere nel luogo detto Mosach un convento di Benedettini, che dotò coi beni del detto Conte Cacellino, facendovi verisimilmente venire dei monaci dalla sua abbazia di San Gallo, che ritenne finchè visse. Questo convento fu detto esso pure di San Gallo, e dedicato, oltre che a questo Santo, ai santi Magno ed Ottomaro, e alle sante vergini Cecilia, Margarita e Columba. — *Pium refero opus quod Cacellinus Comes demandaverat, neque potuit exequi Fridericus inlata nece subreptus, ab Vodalrico perfectum consummatumque. Monachis Benedictinis erexit Coenobium, quod a loco Mosacio dictum est Mosacense: diciturque in Documento apud Madrisium ad honorem sanctae et individuae Trinitatis et sanctae Crucis etc.... et nomini Sancti Galli, Magni, Othmarii, nec non Sanctarum Virginum Caeciliae, Margaritae, Columbae constructum: itemque antedicti Comitis allodio dotatum. De Rubeis pag. 545.*

Il Patriarca arricchì del suo la nuova fondazione, assegnandole CXXIV *mansos*, parte in Carinzia, parte nel Friuli, e il Castello di Ekk nella Carinzia. La chiesa venne consacrata ai 26 d' agosto del 1119 da Andrea vescovo di Cittanova, coll' approvazione del Patriarca Ulrico, che morì ai 13 di dicembre del 1121.

Il convento di Benedettini di Mosach, o come più tardi si prese a dire, di Moggio, non esiste più da gran tempo. Quando i monaci l' abbandonassero non è noto; ma per certo era sgombro nel 1409, posciachè in quell' anno dell' abbazia si era fatta una commenda. Primo ad esserne investito fu il Cardinale Pietro Serra, anzi che la Republica Veneta s'impossessasse del Friuli (1420). Pare dunque che i Patriarchi d' Aquileja l' abolissero coll' approvazione del Pontefice. La vecchia chiesa conventuale, demolita per la sua vetustà intorno alla metà dello scorso secolo, fu fatta riedificare in stile semplice ma elegante da Daniele Delfino, ultimo Patriarca d' Aquileja e primo arcivescovo d' Udine nel 1763, e consacrata nel

1777 da Giovanni Girolamo Gradenigo, arcivescovo d'Udine. Questa chiesa è la madre (*caput et mater*) di tutto il distretto, che da Moggio si stende fino a Ponteba, e comprende anche la Val di Resia. L'antico convento sussiste tuttavia; in parte serve d'abitazione all'Arciprete ed al Cappellano, in parte ad altri usi. Sebbene Cacellino avesse ordinato che si demolisse il suo castello di Mosniz, e che sull'area si fabbricasse il convento e la chiesa, è pur sempre in piedi una delle sue torri, che ora serve a tenervi dei carcerati. In un pilastro del convento è incastrata un'antica lapide coll'iscrizione:

L. ACC. I. LIBELL
OSSA.

Tutte le scritture del convento, che potrebbero spargere molta luce sulla storia dei dintorni, furono nel 1777 trasportate a Venezia, per ordine della Republica, quando le entrate dell'abbadia furono assegnate al fisco.

La Val di Resia

La Val di Resia, che in italiano è detta Canale della Resia, si prolunga da Resiutta, o Resciutta, dove il torrente Resia mette nella Fella, verso Flitsch di Gorizia, dal lato di levante. Sulla sponda destra della Resia sono San Giorgio, Resia (che i nazionali chiamano *Ravenz*) e Stolvizza; sulla sinistra Gniva (*nijeu* vale in lingua slava *Campo*) e Oseacco. Nel 1848 la popolazione di questi villaggi era in complesso di 2879 anime. La lingua degli abitanti, fuor di dubbio slavi d'origine, è un dialetto slavo corrotto; slava è la più parte dei nomi delle famiglie, come *Bilina*, *Bohatz*, *Hrug*, ecc.; conforme all'uso dei paesi slavi è la costruzione delle vecchie abitazioni del paese; e slavo è perfino il vestire delle donne. Privi tuttavia, come sono, d'ogni contatto con altri slavi, i Resiani vanno accostandosi nei costumi ai loro vicini, e nella scrittura si servono della lingua italiana.

Il Comune di Sappada con Sauris

Se il nome del capoluogo Sappada è italiano, tedeschi sono gli abitanti de' tredici suoi gruppi di case, in numero di 1400 all'incirca: e la lingua che parlano è un tedesco abbastanza puro, il che è principalmente dovuto a ciò, che gli uomini trasmigrano in autunno per guadagno nella Carinzia, nella Stiria, nel Tirolo, nel Salisburghese, e nella Baviera, donde tornano al principio della bella stagione. La predicazione, la dottrina cristiana, e le confessioni, si fanno in tedesco: solo nella scuola s'insegna in tedesco ed in italiano. — Or come capitarono qui i tedeschi, da cui trassero origine gli odierni Sappadini?

Loro madre patria è la valle di Villgraten nel Tirolo, poco distante da Heimfels. Come il vicino Innichen, dove l'ultimo Duca de' Bojoari, Tassilo II, fondò nel 788 un convento per la conversione degli Slavi Carantani, Villgraten appartenne un tempo al Capitolo di Frisinga; più tardi fu ceduta in feudo al conte Arnoldo di Greifenstein, sotto il cui dominio cominciò ad esser popolata; da ultimo diventò proprietà de' Conti di Gorizia, che dal loro castello di Heimfells dominavano la valle. Corre anche oggi fra gli abitanti di Sappada la tradizione, che, sei o sette (?) secoli fa, alcune famiglie di Villgraten, forzate dal feudatario, ai faticosi lavori per la costruzione del Castello di Heimfels, si rifuggissero nella valle di Sappada allora incolta, alle sorgenti della Piave, ed ivi si stanziassero vivendo di selvaggina e dei prodotti della pastorizia. Piacendosi del loro nuovo soggiorno, implorarono la protezione del Patriarca di Aquileja, al quale dal 1070 in circa apparteneva il Friuli; e questo ben sapendogli di vederli coltivare l'alpestre luogo, accordò ad essi e a tutti i loro discendenti privilegi e donazioni. Quando si edificasse l'antica chiesa, rovinata nel 1770 da un fulmine, non si sa, perchè i libri parrocchiali, che si poterono salvare, non vanno più in là dell'anno 1666. La nuova chiesa fu costrutta o finita nell'anno 1777.

A mezzogiorno di Sappada, dentro nelle montagne è la piccola parrocchia di Sauris, divisa in Sauris di sopra e Sauris di sotto, con una popolazione in tutto di 570 abitanti. Anche essi sono d'origine tedesca, ma il dialetto che parlano è un miscuglio di tedesco corrotto e di friulano. Come quei di Sappada vivono dei prodotti delle loro greggie e di patate.

Il villaggio di Timau o Tamau

Timau nell'ex distretto di Paluzza, spettante alla Pretura di Tolmezzo, giace nella parte superiore del Friuli, che dicon Carnia *), in una stretta valle ai confini della Carinzia. Per questa valle credesi che Giulio Cesare aprisse una via a traverso l'Alpe da lui detta Giulia (*Pleckenalpe*), nella valle di egual nome (*Gailthal*). Di là la via romana costeggiando la Drava, montava verso *Innichen* (*Aguntum*) donde per *Rienz* (*Birrus*), valicando il Brenner, perveniva a Veldidena (*Wilten*) quindi ad Augusta (*Augusta Vindelicorum*).

---

*) Secondo il Mangert (*Geografia d'Italia*, Lipsia 1823, T. IX, Sez. I, pagina 53) i Carnii illirici (o celto-illirici) si estendevano una volta dal Timavo fino alla Livenza e al mare, ma furono più tardi risospinti nelle montagne a settentrione. Da questa Carnia trasse il nome *Julium carnicum*, ora Zuglio. In una vecchia carta del Friuli in pergamena, che si trova nell'I. R. collezione di rarità provenienti dal castello d'Ambras, leggesi: — La Carnia è divisa in quattro quartieri, S. Pietro, Soclef, Girart e Inchiaroi: il capo di questi è Tolmezzo. In questa nazione sono dottori senza lettere, uomini robusti, dei quali Ptolomeo fa menzione, dove dice *Julium carnicum*. Questi hanno natura de' Cingani, perciocchè se ne ritrova per tutto il mondo.

Di questa via romana trovansi ancora grandi tracce nella Carnia. Poco distante dalla casa, che è alle falde della Pleckenalp, una via conduce a sinistra al villaggio di Timau; e credesi che l'altra a destra sia l'antica via romana. Che questa sia dovuta a Cesare, come dice l'iscrizione scolpita nella rupe, ed ora in parte rosa dal tempo (VIAM INVIAM ROTABILEM REDD*idit)* pare molto probabile: secondo alcuni storici essa sarebbe poi stata riattata dagli imperatori Valente (m. 379) e Valentiniano (m. 395). Di qui nella bella stagione si giunge in quattro ore a piedi al primo villaggio della Carinzia, valicando il Kreuzberg; ed anche ci si può andare con carri tirati da buoi. Dalla Carinzia si manda nel Friuli e in altre parti d'Italia gran quantità di assi, unica ricchezza della Gailthal. — Or ecco come sorse il villaggio di Timau. Nel gran masso che sta sopra all'attuale villaggio di Timau, e nelle montagne vicine, furono trovati filoni d'oro, d'argento e di piombo. Un nobile Veneziano della famiglia de' Savorgnani vi chiamò lavoratori dalla Carinzia e d'altronde, che non tardarono a costruirsi nella valle case di legno; più tardi sorse nel loro mezzo un piccolo oratorio nel quale era in gran venerazione un crocifisso di legno, grande al vero. È notabile che quando nel 1729 i propinqui torrenti ingrossati si portaron via le case degli abitanti, in mezzo alla rovina l'oratorio solo colla sacra imagine si rimase in piede. Ammaestrati dall'infortunio, gli abitanti di Timau rifabbricarono in luogo più sicuro, ove esse ora sono, le loro case, e nel 1732 una chiesetta, filiale della parrocchia di San Daniele a Paluzza.

Timau conta ora 700 abitanti, che tra di loro parlano un tedesco corrotto, e con estranj un italiano bastardo. Poveri come sono, vivono di latticinj e di patate, e grande sventura fu per loro la mala riuscita dei pomi di terra, che li afflisse in questi ultimi anni, nè ancora è cessata.

AGRICOLTURA

DA QUAL PARTE DEI PRODOTTI GIOVI ESTRARRE I SEMI

Nel frumento ed in altri cereali, è provato che i semi tratti dalla base della spica danno individui più robusti, più rigogliosi di quelli della sommità; accade il contrario nel popone: i semi levati dalla base del frutto, cioè dalla parte più vicina al peduncolo, sogliono essere quelli che danno frutti di miglior qualità. È stato osservato ancora nella canapa, che i semi della vetta forniscono individui femmine in più gran numero di quelli che maturano in maggior vicinanza della terra. Ponendo il seme delle *carote dei campi* di primavera, non si ottengono che individui selvatici, ma ponendolo invece a mezzo l'estate, siccome venne fatto a disegno dal Vilmorin, le nate pianticelle, a termine dell'autunno, già fanno prova di qualche trasformazione per parte della radice. Rincalzando coteste pianticelle e traendo il seme dagl'individui più robusti e di più bella radice, ed affidandole alla terra per tre volte di seguito, si arriva a trasformare la specie nella varietà, vale a dire a radice gracile, compatta, fibrosa e d'un forte sgradevole, propria della pianta selvatica; si va facendo gradatamente più grossa, più carnosa, più morbida e più mite, quale suole essere quella delle migliori carote coltivate negli orti per uso della tavola. Un fatto analogo s' offerse al Pepin in una sementagione di cavolo *pètsaje* fatta nel mese di agosto. Ottenne egli degl' individui che nella primavera spiegarono i fiori su di un fusto ramificato di più d'un metro di altezza con foglie smisurate, che sul finire di ottobre pesavano da *due a tre* chilogrammi; mentre gl'individui nati dalla stessa semente consegnata alla terra di primavera non isvilupparono che un fusto umile fornito di quattro a sei foglie e poco più alto di trenta centimetri. Sì nel caso della carota come in quello del cavolo l'esito diverso della sementagione vuol essere attribuito alle diverse condizioni di sviluppo in cui si trovano gli organi della pianta. Seminando in agosto, il freddo, che non può tardar molto a venire, trattenendo la pianta dal levarsi in fusto, cagiona un risparmio notevole di materiali nutritivi che rifluiscono in basso e si depongono nella radice per andare a profitto prima della radice e poscia del fusto e degli altri organi che hanno a svilupparsi in appresso.

COME S' INNESTINO A VICENDA ALBERI ED ARBUSTI DI DIVERSO ABITO E NATURA.

Torna bene talvolta il mantenere di bassa statura e più ristretti certi alberi che molto s'innalzano ed ingombrano molto, o viceversa d'ingrandirne altri naturalmente di poco fusto; che è quanto dire di trasformare gli arbusti o gli arboscelli in alberi, e gli alberi in arboscelli ed arbusti; ed è ciò che si può ottenere fino ad un certo punto col porre la cima degli uni in capo al fusto o al ceppo degli altri per la via dell'innesto. Ad esempio, il pomo ordinario di alto fusto diventa nano quando è innestato sul pomo di paradiso, e mezzo nano, vale a dire un arboscello, quando s'innesta sul pomo dolcigno 1). Il pero comune si mantiene umile ancor esso quando si obbliga a mettere i rami dal ceppo del cotogno. Il ciliegio del Canadà, arbusto repente

*) Le varietà, dette dei Giardinieri *Pomo-paradiso* e *Pomo-dolcino*, formano tutt'ora un problema per i Botanici. Non si conoscono allo stato selvaggio, e non si riscontrano che nei vivai, dove si vanno moltiplicando incessantemente per l'uso suzidetto. Il pomo-paradiso ha le radici carnose un po' fragili; il pomo-dolcino le ha più gracili, più vinciglìose, più tenaci; del resto non differiscono fra loro.

allo stato di natura, cresce in un albero a fusto diritto allorchè viene innestato sul susino.

L'innesto somministra pure un mezzo di rendere le varietà più rustiche, più vigorose, non già perchè il soggetto comunichi alla marza alcun che della sua attitudine di resistere alle inclemenze dell'aria, ma perchè si adatta meglio al suolo del paese più freddo di quello da cui proviene l'albero che ha fornito la marza. Così per esempio in Persia sarà convenientissimo innestare il pesco sul mandorlo, perchè tanto l'uno quanto l'altro sono originarii di regioni calde: ma ne' paesi settentrionali d'Europa tornerà molto meglio innestare il pesco sul susino, albero indigeno ed assuefatto a tutte le vicissitudini del clima. E di fatto gli orticoltori inglesi danno la preferenza a quest'ultimo, ed avvertono essere rari gl'individui che fanno buona riuscita sul mandorlo siccome di costituzione più delicata. Egli è provato ancora dall'osservazione che l'acero screziato (*Acer pensylvanica*), innestato sull'acero sicomoro (*A. pseudoplatanus*), si trova come forzato da questo ultimo a rimettere col doppio più di vigore. Parimenti il nespolo del Giappone, ed il pistaccio (*Pistacia vera*), innestati quello sul bianco spino, questo sul terebinto, diventano più gagliardi e sopportano i rigori del nostro clima meglio assai di quando si trovano essere franchi di piede. Vuolsi aggiungere che il sorbo degli uccellatori (*Sorbus aucuparia*) innestato sul bianco-spino, ancorchè di più bassa statura, cresce molto più in fretta di quando viene da seme e s'alimenta colla propria radice.

Non solamente il soggetto può rendere più vigorosa la marza, e quindi la cima dell'albero, ma può estendere ancora la sua influenza sulle qualità del frutto, in grazia della linfa ascendente che porta alla marba una parte degli umori secreti dal soggetto, ed inoltre per il più o il meno di agevolezza che la stessa linfa incontra nel trapassare dal soggetto all'innesto e dall'innesto al soggetto, donde uno stato di vegetazione più o meno rigogliosa, e di sughi diversamente elaborati in tutto il complesso dei rami. Ad esempio il pero innestato sul cotogno dà frutti più piccoli e più vivamente colorati che non sul pero selvatico o sul nespolo: ciò vuol dire, che il corso della linfa si trova essere nel cotogno meno libero che nel pero selvatico. Altrettanto si può affermare del nespolo rispetto al cotogno, e del pomo quando ha per soggetto il pomo di paradiso o il pomo agro-dolce di Siberia. Il Knight aveva nel proprio giardino due peschi della stessa varietà detta *Actonscott*, l'uno di seme, l'altro d'innesto avente per soggetto il susino, tutti e due cresciuti sullo stesso terreno ed affatto conformi di abito: ma quello che era innestato sul susino diede frutti più grossi e di una tinta rossa più viva dalla parte percossa dal sole, d'una polpa più grossolana, e d'un sapore e profumo diverso e meno buono; a segno, che il Knight avrebbe dubitato della loro identità individuale, se non avesse egli medesimo innestato le gemme da cui erano sortiti i due alberi.

L'innesto mostra di essere ancora di qualche influenza nell'anticipare o ritardare lo sviluppo delle foglie e dei frutti. Quindi la pratica invalsa nel Delfinato d'innestare i noci sopra altri noci coll'intento di ritardarne la fioritura e porli in condizione di sottrarsi più facilmente ai freddi intempestivi della primavera. G. B. DELPONTE.

UNIFORMITÀ DI MISURE, PESI E MONETE

Fra i notevoli profitti arrecati alla industria e al commercio dalla esposizione universale del 1855 sarà quello di avere sollecitato valevolmente il compimento e l'adozione di una stessa unità di misura, pesi e monete presso tutte le nazioni civilizzate del globo.

In questi ultimi anni sono stati fatti numerosi tentativi fra i popoli che non hanno ancora adottato il sistema metrico-decimale per chiamare l'attenzione dei governi su questa quistione di interesse commerciale; e negli Stati-Uniti, in Inghilterra e in Alemagna sonosi prodotte da qualche tempo delle manifestazioni in un tal senso; ma tutti siffatti sforzi mancando di centro e di unità d'azione non furono ancora coronati di successo.

Un nuovo passo, che sarà ben presto seguito da altri, è stato fatto in questa via di progresso; in fatti il 24 settembre prossimo passato in una delle sale del palazzo della esposizione mondiale ebbe luogo una numerosa riunione di membri del congresso internazionale di statistica e del giurì internazionale della esposizione universale, dei commissarii dei diversi governi alla esposizione medesima e di altri ragguardevoli personaggi.

L'assemblea, dopo una breve discussione ha deliberato, che fosse costituita un'*associazione internazionale per la uniformità della misura, dei pesi e delle monete*.

Quest'Associazione deve suddividersi in Comitati nazionali, i quali corrisponderanno fra loro e con il Comitato centrale a mezzo dei presidenti, e promoveranno dai loro governi nei modi i più acconci l'adozione in tutta la sua estensione del sistema metrico-decimale. Una tale Associazione però andrà ad avere la sua definitiva costituzione con una ulteriore Assemblea.

È dovere della stampa che si occupa dello sviluppo industriale e commerciale della nostra Italia di fare tutti gli sforzi al fine di sollecitare l'applicazione generale di questo sistema, del quale noi potremo apprezzare nel nostro Stato vantaggiosi risultati. E con tanta maggiore compiacenza adempiamo a quest'obbligo, perchè le prime prove tentate su tale riguardo ebbero luogo in

Italia per parte della ch. m. del professore Pessuli, romano, il quale vide coronati da sucesso i suoi voti e i suoi studii nella celebre Commissione riunita a Parigi nel 1799 ove la nostra penisola ebbe onorevoli e rispettabili rappresentanti della scienza.

Sifatto sistema di generale uniformità è già in vigore più, o meno estesamente per le misure ed i pesi, non solo in più provincie italiane, ma pur anco in Francia, Belgio, Olanda, Svizzera, Spagna, Grecia, Polonia, Chili, Colombia, ecc.; e in quanto alla unità monetaria giova sperare che essa non sarà più a lungo trascurata.

Facciamo soprattutto appello con calore ai nostri confratelli degli Stati Italiani, che non hanno ancóra adottato questo mezzo comune sì comodo per la speditezza delle transazioni commerciali ed industriali, affinchè difendano e propugnino per essi il trionfo di questa causa ed usino di tutta la loro influenza sui governati come sui governanti per impegnarli ad introdurre sollecitamente ed accettare con lieto animo questo miglioramento sociale.

VALIGIA DELL' ALCHIMISTA

VARIETA'

Nuovi esperimenti dell' illuminazione elettrica — Un ottimo giornale di Parigi, la *Rèvue franco-italienne* ci fa sapere che il Ministro della marina francese si è messo d'accordo con una società, la quale s'impegna a costruire macchine elettromagnetiche che possono fornire una colonna di luce eguale, in intensità, a quella di 2500 candele steariche di prima qualità, oppure di 230 becchi consumanti 150 litri di gas di carbon fossile per ogni ora. La luce elettrica prodotta per mezzo di macchine nelle quali la elettricità si sviluppa facendo passare ferri dolci in presenza di potenti calamite, non costerebbe assolutamente che le spese del motore, ossia d'un cavallo, a vapore.

Gl' inventori sperano oltrepassare i loro impegni e fornire l' equivalente di 500 becchi di gas. Questa luce basterebbe ad illuminare in mare fino all' orizzonte. Quindi non più sorprese di scontri, nè incertezza di segnali. Il primo apparecchio sarebbe pronto fra pochi giorni.

— **Nuovi zolfanelli fosforici.** — I zolfanelli a frizione (comunemente detti zolfanelli chimici) hanno varii inconvenienti e non è ultimo quello dell' infetto odore che spandono. Poi rendono permanente il pericolo di incendio o d' avvelenamento, e cagionano nei loro fabbricanti una malattia speciale, terribile; vale a dire la nevrosi, o carie delle osse mascellari. Quest' infelici sono talmente impregnati delle emanazioni del fosforo, che anche fuori delle officine conservano una respirazione fosforescente.

Invano tuttavia in diversi paesi si volle proibire l' impiego di quei pericolosi prodotti. Grazie alla comodità del loro impiego essi vennero a sostituirsi a tutti i mezzi che anticamente si praticavano per ottenere del fuoco. — In questo ramo di fabbricazione sono impiegati nella Francia sola parecchie migliaia d' operai, e meglio che 50 officine esistono a Parigi destinate a quest' uopo. Non deve pertanto pensarsi più oltre a sopprimere i fosfori, ma piuttosto a trovare qualche sostanza che, conservando tutti i loro vantaggi, non ne abbia in pari tempo gl' inconvenienti.

Asseriscono i chimici della Francia che questa sostanza è trovata già, e, cosa ammirabile, sarebbe il fosforo stesso che acquisterebbe le condizioni desiderate, ma un fosforo assai diverso dal noto fin qui. Una tale scoperta, interessante per la filosofia chimica non meno che per la pratica, sarebbe dovuta ad un austriaco, il signor Shrotter.

Prende egli l' essenza fosforica, la sottomette in vasi chiusi ad una temperatura vicina al suo punto di ebollizione, mantiene questa temperatura per un certo numero di giorni e afferma che il corpo messo in esperienza cangia affatto d' aspetto e di proprietà fisiche.

Era molle come cera, e diventa duro al pari dello zolfo; era scolorato, e acquista un rosso cupo; era trasparente, e diviene opaco. Se prima si scioglieva a 40 gradi, ora ne abbisognerebbero a scioglierlo almeno 280. — Spandeva evaporazioni abbondanti ad una temperatura ordinaria, e resta senza odore quindi a temperature elevate.

Chimicamente quel fosforo non mutò natura; fisicamente è un corpo nuovo; si è trasformato in fosforo, o, come anche lo chiamano, in fosforo amorto.

Ha tutte le proprietà utili del fosforo ordinario, non uno più dei difetti. I danni d' incendio e d' avvelenamento sono allontanati; vinto l' odore sgradevole, cessato il pericolo di malsania per coloro che attendono alla fabbricazione dei zolfanelli.

Tali sono presso a poco i termini nei quali fu annunziata questa scoperta, di cui l' illustre sig. M. Chevalier tenne discorso all' Accademia delle scienze proponendola come una buona ed utile sostituzione ai zolfanelli oggi generalmente adoperati.

— **Impressione naturale delle foglie di vegetabili** — Anticamente occorrevano enormi spese per incidere sul legno le diverse piante anatomizzate della Botanica, e molti sapienti naturalisti tentarono ripetute volte varii esperimenti per rendere la natura medesima un agente di riproduzione. Fra questi raggiunse in parte e imperfettamente il suo scopo un certo Danese chiamato Welkeinstein. Il suo processo era questo: anneriva la pianta alla fiaccola di candela o di una lucerna, poi fra due fogli di carta bianca e sottile la comprimeva leggermente con una striscia piana di avorio in guisa che quello strato ontuoso, di che erasi ricoperta, veniva ad imprimere sulla carta istessa le vene e le fibre della pianta. Un tale processo ha ricevuto in seguito alcune modificazioni: si riduce in polvere impalpabile la materia colorante che più si avvicini al calore della pianta che vuol riprodursi, se ne fa un impasto con olio d' olivo di cui si spande un leggero strato sul vegetabile; si comprime egualmente fra due fogli di carta, e allora

le vene e le fibre della foglia vengono a tracciarsi colorate sul fondo bianco nella carta.

Ma il processo che presenta i migliori risultati è quello di Felice Abate di Napoli. Egli lo chiama termografia, ossia arte d'imprimere per mezzo del calore. A tale scopo, con un acido diluito nell'acqua o in un alcali egli bagna *leggermente* la superficie delle sezioni di legno di cui vuol ricavare un tipo, o un fac-simile, e ne fissa l'impronta in carta o su legno bianco. Dapprima questa impressione non è menomamente percettibile ad occhio nudo: però esponendola per qualche istante alla azione di un forte calore, essa si sviluppa ed apparisce nella varietà de' suoi colori più o meno pronunziati a seconda della maggiore o minor forza dell'acido o dell'alcali. Volendo riprodurre alcuni legni che hanno un colore particolare, è necessario dare una tinta alla sostanza su cui deve farsi l'impressione a tenore delle gradazioni e della leggerezza delle ombre che si mirano sul legno istesso.

Da questi pochi cenni può rilevarsi che l'arte d'imprimere per mezzo della natura è ancor bambina; però i risultati che il genio imitativo dell'uomo ha saputo ottenere fanno sperare che non tarderà molto ad essere annoverate fra le vere arti utili e degne della scienza e del progresso sociale.

— **Nuova scoperta sulla conservazione delle carni, delle frutta e dei liquori** che oggidì figura all' Esposizione di Parigi, e che forma una meraviglia fra tante altre che ivi si ammirano. Sono collocate in varie vetrine ai raggi cocenti del sole coscie di castrato, pezzi di carne, pernici non sventrate, fiori freschissimi d'ogni tempo, pesche, albicocche, fragole ecc. senza che nè le carni siano salate, nè i frutti e i fiori mostrino alcun apparecchio per mantenerli nella loro floridezza. L'invenzione è un secreto del sig. Kamy modesto negoziante di Clermont-Ferrand, il quale avrebbe così sciolto il problema di farci mangiare le carni, le selvaggine, e le frutta dell'America, fresche come quando furono uccise o còlte e con modica spesa, mentre, a suo detto, il prezzo delle vivande e anche del latte e degli altri liquidi così conservati non aumenterebbe che di 10 centesimi per chilogramma o per litro. Senza che alcuno abbia ancora potuto penetrare il secreto, l'autore ci rivela solamente i due principii donde egli si parte per le due operazioni essenziali che fa subire alle sostanze per conservarle in tal guisa.

La decomposizione e putrefazione delle sostanze animali o vegetali incomincia colla fermentazione di un principio albuminoide, la cui natura bisogna anzi tutto modificare per via di precipitazione o di coagulazione colla forza di un gaz scelto a dovere: questa precipitazione o coagulazione operate in un luogo chiuso bastano il più sovente per conservare indefinitamente, per esempio, le carni da macello, e dopo alcuni giorni queste così preparate possono essere esposte senza pericolo all'aria aperta. Ma sovente tal prima operazione non basta come nei frutti, nei legumi, nella cacciagione: fa di mestieri per soprappiù spogliare l'atmosfera circondante la sostanza da conservarsi dall'ossigene che è massima cagione di fermentazione e putrefazione. In questi casi il sig. Kamy adopera certi sali analoghi al protosolfato di ferro e al protocloruro di rame, senza metterli però mai a contatto con l'oggetto che vuol conservare: ed è in cotal guisa che ne serba la purezza, il potere nutritivo, l'odore, e tutte le primitive sue qualità.

— **Nuova farina** — I giornali d'Africa annunziano che un coltivatore algerino, il sig. Duval, estrasse da una pianta molto comune nei possedimenti francesi del Mediterraneo, *arum italicum* o *immaculatum*, una farina che costa un 40 per cento meno della farina dei cereali, e che mescolata con questi ultimi nella proporzione di un terzo, od anche di metà, da un pane di qualità buona, e può servire eziandio a formare eccellenti pasticcierie.

La fecola dell'*arum* è stata sottoposta a tutte le prove. Se ne ottenne un sciroppo limpidissimo, di colore d'ambra molto dolce, il quale potrebbe in dose conveniente sostituirsi allo Zucchero, quando questo deve adoperarsi in dissoluzione.

— **Mortalità nella guerra d'Oriente.** — Il progresso delle scienze e della civiltà non sembra aver rese le guerre meno sanguinose d'altra volta od aver diminuite le perdite che toccano per i disagi a cui sono esposte le armate. Quando si ode che nelle guerre della Repubblica francese e dell'Impero andarono perduti per l'Europa 6,000,000 d'uomini, il primo senso è quello dell'incredulità; ma se noi dobbiamo giudicare dagli avvenimenti degli scorsi 18 mesi, la lotta presente è destinata a superare tutti le precedenti nella vasta distruzione che è per cagionare. Da un' autorità in cui si ha ogni ragione di confidare, apprendesi che l'Impero turco ha perduti 130,000 uomini dalla dichiarazione di guerra, nell'autunno del 1853. I Francesi dal loro arrivo in Oriente hanno perduto 70,000 uomini tra morti e resi invalidi; gl'Inglesi 28,000. Mettendo assieme gli alleati Francesi, Inglesi e Turchi, hanno perduto 230,000 uomini. Anche la perdita dei Russi è stabilita da lord Lansdowne parimenti in 230,000 uomini, ma vi sono ragioni per credere questo calcolo al di sotto del vero. Facendo calcolo della mortalità a bordo delle navi da guerra e dei trasporti e fra i lavoranti di differenti specie addetti alle armate, di cui ve ne sono alcune migliaia in Crimea, si può calcolare che da 500,000 a 600,000 uomini perirono o diventarono invalidi dal principio della guerra.

— **Un telegrafo anche per le scarpe** — L'elettricità produce ogni giorno di nuove meraviglie, e mirabilmente lo prova il seguente fatto narrato dall' *Echo du Nord*:

Un contadino riceveva testè dal campo sotto Sebastopoli una lettera di suo figlio così concepita: « Tutto va bene; io ho ancora le mie due gambe ed i miei occhi, ma non ho più le mie due scarpe. Mandami dunque un paio di scarpe nuove, ma proprio nuove; aggiungivi uno scudo da 5 franchi e io sarò per lungo tempo felice ».

Il padre si mette subito in faccende, fa lavorare le scarpe, e parte per portarle, dove?... non lo sa nemmeno esso; quanto sa è che bisogna che le scarpe giungano al suo figlio, e che le possa ricevere prontamente. Egli andava ancora fra sè ruminando, allorchè vide distesi sopra il suo capo i fili del telegrafo elettrico. « Bene, perdinci! Ecco la mia bi-

sogna, esclamò. Il mio caro figlio non si lamenterà più del ritardo, perchè si dice che sopra questo filo si cammini assai presto ».

Senza perder tempo scrive un indirizzo sopra una suola; monta veloce come un gatto sul palo che sostiene i fili, unisce insieme con un cordoncino le scarpe, e le appende, o per dir meglio le mette a cavallo del filo del telegrafo. Fatto ciò, non potendo capire in sè stesso dalla gioja, se ne ritorna al villaggio, e per via non cessa dal mandar grazie e benedizioni al telegrafo.

Due ore dopo passa un allegro stuolo di operai; l'un d'essi vede muoversi nell'aria le scarpe, la caccia gli par buona: senza far parola, monta sul palo, toglie dal filo le scarpe nuove, ed appende al medesimo posto le sue vecchie e sdruscite.

All'indomani il contadino va a vedere qual sia stato l'effetto del mezzo di trasporto da lui impiegato. Sul bel principio dubita della sua efficacia perchè da lontano vede le scarpe ancor ferme al loro posto: ma più si avvicina, e più riconosce il loro vero stato diverso da quel di prima, e fu allora che facendo un atto di profonda sorpresa si mise a gridare: Mio Dio! È un vero prodigio? io gli ho spedito le nuove ed egli mi ha già mandate le vecchie! Viva il telegrafo!

— **Martello, scure e sega riuniti.** — Un ingegnoso stromento di lavoro, utile in ispecie a coloro che attendono in campagna alla cura degli alberi, è stato immaginato e costruito dal sig. Arneiter. Nello stesso manico, il quale può farsi della misura e forza ordinaria, trovi congiunti tre de' principali utensili. Alla estremità superiore, nella forma già nota, è annessa una scure di ferro, ma congegnata in maniera che la parte opposta al taglio rappresenta un buon martello, sulla cui faccia piana si possono anche incidere le lettere che talvolta dagli agricoltori si applicano agli alberi. Nella estremità inferiore vi è una molla che scatta e gira sopra un forte pernio a cui raccomanda il capo maestro di una sega, lunga due terzi o più del manico, e incastrata in una fenditura del medesimo. Tantochè si apre la sega, allorchè dee servire e non reca alcun fastidio od impedimento, allorquando il lavorante ha bisogno soltanto o della scure o del martello. Senza riportarne qui la figura crediamo che la fabbricazione di quest'oggetto sia così semplice che, anche pei soli cenni dati, ogni meccanico facilmente trovasi in grado di eseguirlo. Ma semplice quanto vuolsi, è sempre assai bene ideato, e può tornare in molti casi vantaggioso.

— **Maniera di utilizzare le erbe cattive.** — In molti paesi ed in particolare nella Luigiana (Stati-Uniti), i coltivatori utilizzano le cattive erbe soprabbondanti ne' campi convertendole in cenere col seguente processo.

Si forma un letto delle cattive erbe della grossezza di un piede, sul quale si spande un sottile strato di calce viva ridotta in grossa polvere e poi sovrapponendo un altro strato di erbe o calce e così continuando, alternativamente, dal contatto della calce colle erbe si sviluppa una forte fermentazione sino ad infiammarsi per cui bisogna ricoprire il mucchio colle zolle di terra erbose.

Allorchè la decomposizione è completa, la cenere che ne è il risultato possiede tutte le qualità di un eccellente ingrasso. Si possono adoperare erbe di ogni specie purchè sieno verdi, condizione assolutamente indispensabile; e quanto più le erbe sono verdi e la calce è nuo[illegible]to più la fermentazione è forte, e più l'ingrass[illegible]iene parti nutritive.

— **Modo di estrarre dalle uve acerbe e infette di crittogama un abbondante e discreto vino** — Anche nell'anno corrente essendo disgraziatamente andata perduta in moltissime parti la raccolta dell'uve, è stato ed è di necessità ricorrere a quei compensi che additai nell'anno decorso in alcune mie scritture, che ottennero l'approvazione dell'I. R. Accademia dei Georgofili — E tanto più rendesi ciò necessario in quanto che anche la raccolta delle frutta che forniscono il sidro e l'alcool, è stata in quest'anno scarsissima.

Quindi è che io torno a rammentare ed a proporre il mio metodo di *vinificazione correttiva* all'intento di menomare in qualche modo il danno economico che da quattro anni risente il nostro Stato attesa la mancanza del vino.

Colte le uve alquanto acerbe, e dico acerbe poichè se si attende la perfetta maturazione troppo i chicchi infetti e screpolati si impoveriscono del prezioso umore che racchiudono, conviene passarle sotto lo strettoio unitamente ad una modica quantità di raspi. Ciò fatto conviene, per ogni fiasco di liquido così estratto, gettarne sei di acqua di fonte nel vaso vinario, unitamente a due once di zucchero bianco di inferiore qualità per ogni fiasco di liquido resultante.

Con questa semplice aggiunta venendo fornita alla miscela dall'arte la parte zuccherina ed acquea e dalla natura la parte salina e tannica o astringente non che la parte aromatica ed acida, si ha, col mezzo di una abbondante fermentazione (senza bisogno di lievito) un liquido elaborato, che con ogni buon diritto può appellarsi « *vino discreto* ».

Volendo colorirlo opportunamente non si ha che a mescolarvi del vino di Spagna, nella proporzione di due fiaschi per barile.

Con questo facilissimo modo si può ottenere un vino discreto, sano, gradito al palato e sufficientemente alcoolizzato, con una tenue spesa e a discretissimo prezzo. Il medesimo metodo vale per trasformare in vino quelle così dette *acquette* estratte dalle uve acerbe e malate, poichè il zucchero (che si può gettare anche nei fiaschi) vi determina tantosto una purificatrice fermentazione che le fa passare da *soluzione acida di uva a vero liquore alcoolizzato*, per mezzo dell'opportuna elaborazione vinificatoria.

Raccomandando ai possidenti, e industriali di campagna questo mio metodo, per la gran massima che devesi *unicuique suum*, deggio significare che malamente da alcuni, e dalla stessa Accademia dei Georgofili si è identificato il mio metodo con quello del sig. Prof. Policarpo Bandini di Siena, poichè mentre egli indicava il modo di ottenere dalle vinacce di uva sana un secondo e un terzo vino, io trovava il modo di estrarre il vino dalle uve infette e acerbe destandovi una opportuna fermentazione artatamente, e supplendo a ciò che la natura a quelle uve aveva negato. È inutile il dire che di quando in quando, ma

generalmente poi a fermentazione terminata conviene travasare questo vino, il quale, ove conservasse uno sgradevole odore di muffa od un amaro sapore, sarebbe d'uopo filtrarlo sopra uno stratto di carbone di stipa e di grano tostato come già indicava l'anno decorso.

Nè si tema che al mutarsi della stagione invernale in iemale o estiva possa corrompersi, poichè l'esperienza ha anzi provato, ed io stesso ne posso far fede, che mentre va acquistando nell'inverno *corpo e colore*, nell'estate si spoglia di ogni impurità bensì, ma non si corrompe.

D. O. Turchetti

GAZZETTINO PROVINCIALE

PROSPETTO *dimostrante l'andamento dei Cholerosi dal primo sviluppo del morbo in questa Provincia che fu il giorno 6 Giugno p. p. fino al giorno 11 Ottobre ore 12 meridiane.*

Città e Distretti	Casi di Cholera in Totale	Di questi			Osservazioni
		Guariti	Morti	In cura	
Nell'interno della Città e Circondario	1829	899	926	4	
Udine Distretto	2459	1324	1134	1	
S. Daniele	1096	526	511	59	
Spilimbergo	1053	539	441	73	
Maniago	785	454	293	38	
Aviano	388	230	158	—	
Sacile	560	304	254	2	
Pordenone	659	337	316	6	
S. Vito	599	373	226	—	
Codroipo	1335	749	586	—	
Latisana	548	271	273	4	
Palma	942	476	461	5	
Cividale	1653	872	770	11	
S. Pietro	307	187	120	—	
Moggio	27	8	19	—	
Rigolato	12	6	6	—	
Ampezzo	22	2	20	—	
Tolmezzo	28	11	17	—	
Gemona	547	248	296	3	
Tarcento	550	261	267	22	
Totale	15399	8077	7094	228	

PIAZZA DI UDINE

prezzi medj della settimana da 6 a tutto 13 Ottob.

Frumento (mis. metr. 0, 731591)	Austr. L.	22.26
Segala "	"	14.65
Orzo pillato "	"	21.40
" da pillare "	"	10.31
Grano turco "	"	10.09
Avena "	"	10.90
Carne di Manzo alla Libbra	Austr. L.	—.48
" di Vacca "	"	—.36
" di Vitello quarto davanti "	"	—.48
" " " di dietro "	"	—.58

CORSO DEI CAMBJ IN VIENNA

	Augusta p. 100 fior. uso	Londra p. 1. l. sterl.	Milano p. 300. l. a 2 mesi	Parigi p. 300 fr. 2 mesi
Ott. 8	113 —	11. —	111 1/2	131 3/4
" 9	113 1/8	10. 57	111 1/4	131 1/8
" 10	113 1/4	10. 58	111 1/4	131 1/2
" 11	113 1/8	10. 58	111 1/4	131 1/2
" 12	113 1/2	11. —	111 1/2	131 3/4

FESTIVITÀ RELIGIOSA

Sua Eccellenza Reverendissima Monsignor Arcivescovo **con una Pastorale dettata dal cuore invitò nella Metropolitana i fedeli nei giorni 19, 20, 21 del corrente mese per ringraziare Iddio che li salvò dal tremendo morbo Cholera, nei quali giorni si udirà dal pergamo la voce del venerato Pastore.**

N. 24783-1097 VIII.

L'I. R. DELEGAZIONE PROVINCIALE DEL FRIULI

Avvisa

Per assicurare alle sussistenze militari la quantità mancante di legna da fuoco, l'Eccelso I. R. Comando della II. Armata, con ossequiato Dispaccio 28 p. p. Settembre N. 5739 ha ordinato che si proceda a nuove trattative cogli attuali fornitori, per cui dal giorno 15 a tutto il 24 dell'andante mese si accetteranno le offerte che venissero insinuate colle formalità prescritte.

Tanto si porta quindi a pubblica conoscenza, in obbedienza ad analoga ricerca dell'I. R. Procura Luogotenenziale 3 suddetto Ottobre N. 41.

Udine 8 Ottobre 1855.

PER L'I. R. DELEGATO IN PERMESSO

L'I. R. VICE DELEGATO

PASINI

N. 5073

L'I. R. COMMISSARIATO DISTRETTUALE DI SAN VITO

A V V I S A

che a tutto il giorno 31 Ottobre p. v. resta aperto il concorso alla condotta Medico-Chirurgica del Comune di Chions coll'annuo emolumento di A. L. 1200:00.

La condotta è situata in piano con ottime strade, ha una estensione in larghezza di miglia sei ed in lunghezza di miglia due, conta una popolazione di 2423 abitanti, fra i quali 1000 circa hanno diritto alla gratuita assistenza.

Il medico ha la residenza in Chions.

San Vito 21 Settembre 1855.

Il Regio Commissario

MORETTI.

Udine — Tipografia Vendrame. Camillo Dott. Giussani *edit. e redatt. resp.*